

New England IPA 2020

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **46**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (48.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1.5 kg (36.1%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (12%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.15 kg (3.6%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	12 g	55 min	13 %
Whirlpool	Citra	15 g	25 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	25 min	13.2 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	15 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Verdant IPA	Ale	Gęstwa	150 ml	---